



Bricks, beignets, feuilletés
Bouchées à la reine



1h55 **1h** **40 min** **15 min** **354**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour la farce

200 g **Champignon(s) de Paris**
200 g **Escalope(s) de dinde**
1 **Echalote(s)**
25 g **Beurre**
1 **Bouillon cube déshydraté**
50 cl **Eau**
1 **Sel**
1 **Poivre**
1 **Bouquet garni**

Ingrédients pour la sauce

30 g **Beurre**
30 g **Farine**
20 cl **Bouillon de volaille**
1 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
50 g **Crème fraîche épaisse**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la farce

- 1 Mettre l'eau à bouillir dans une casserole.
- 2 Couper le pied des champignons et les éplucher.
- 3 Dès l'ébullition, verser les champignons entiers dans l'eau et les faire blanchir pendant 5 minutes.
- 4 Les égoutter et les couper en quartiers ou en dés, selon leurs tailles.
- 5 Garder l'eau de cuisson des champignons qui servira à préparer le bouillon de volaille.
- 6 Éplucher et émincer l'échalote, la mettre dans une poêle avec le beurre, faire revenir sur feu moyen.
- 7 Ajouter les dés de champignons, saler, poivrer et remuer.
- 8 Faire sauter doucement les champignons pendant 5 minutes sans les faire colorer.
- 9 Une fois sautés, retirer les champignons du feu et les réserver.
- 10 Mettre l'escalope de dinde dans la casserole avec l'eau de cuisson des champignons.
- 11 Ajouter le cube de bouillon et le bouquet garni, porter à ébullition sur feu vif.

- 12 Dès l'ébullition, faire cuire la dinde pendant 10 minutes, puis éteindre le feu et laisser infuser pendant 5 minutes.
- 13 Égoutter la dinde cuite et réserver le bouillon.
- 14 Couper l'escalope de dinde en petits dés, les mélanger avec les champignons. Réserver.

Ingrédients pour les bouchées

6 Bouchée(s) de pâte feuilletée

Étape 2

Préparation de la sauce

- 1 Filtrer le bouillon de volaille dans une passoire, enlever le bouquet garni et garder la dose de bouillon indiquée pour les ingrédients de la sauce.
- 2 Mettre le beurre dans une casserole et le faire fondre sur feu moyen.
- 3 Ajouter la farine en une seule fois et bien mélanger le roux sans le faire brûler.
- 4 Peu à peu, à l'aide d'une louche, ajouter le bouillon et remuer la sauce à l'aide d'une cuillère en bois.
- 5 Toujours en remuant, faire cuire la sauce pendant 15 minutes sur feu doux.
- 6 Assaisonner la sauce de sel et de poivre, la sortir du feu et la réserver.
- 7 Dans un bol, mélanger les jaunes d'œufs avec la crème fraîche, fouetter jusqu'à obtenir une sauce lisse.
- 8 Hors du feu, verser ce mélange dans la sauce et bien mélanger.
- 9 La sauce doit être onctueuse et doit napper la cuillère. Si besoin, rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre.
- 10 Verser le mélange d'escalope de volaille et de champignons dans la sauce, remuer et réserver au frais pendant 15 minutes.

Étape 3

Préparation et dressage des bouchées

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Enlever le couvercle des bouchées de pâte feuilletée à l'aide d'un couteau.
- 3 Vider le surplus de pâte à l'intérieur des bouchées pour laisser plus de place à la garniture.
- 4 Remplir les bouchées avec la garniture.
- 5 Remettre le couvercle sur les bouchées et les enfourner.
- 6 Faire chauffer les bouchées pendant 10 minutes. Les servir chaudes.